

УДК- 631.15:658.562.018

Кравчук І.І.

аспірант кафедри менеджменту організації

ДААУ

ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ В РОЗВИТКУ АГРОПРОМИСЛОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Виробництво якісних продуктів харчування - стратегічне завдання аграрної політики України. Сертифікація продукції на стадії продажу кінцевому споживачеві не забезпечує досягнення потрібного рівня якості. При оцінці якості харчових продуктів необхідно контролювати весь ланцюг "виробництво сировини - зберігання - переробка - готова продукція". В управлінні якістю на рівні підприємства, регіону потрібно шукати нові нетрадиційні шляхи.

Якість продукції, послуг, планів, управління, життя має різні аспекти однієї з найскладніших категорій - якості у загальному методологічному і гносеологічному розумінні. Основною відмінністю цієї категорії виступає її властивість оцінки різних явищ, результатів діяльності, ступеня корисності через визначення сутності об'єкта оцінки. У більш

вузькому значенні якість - мірило корисності продукції, яке визначається сукупністю її властивостей для задоволення певних потреб суспільства або індивідуума. Тобто, поняття якості продукції виключає її шкідливі властивості для споживачів, що, на жаль, далеко не завжди відповідає реальним характеристикам продукції.

Таблиця 1

Споживання основних видів продуктів харчування в Житомирській області
(на душу населення за рік), кг*

Продукція	1990	1995	1996	1997	1998
М'ясо та м'ясопродукти (в перерахунку на м'ясо)	65,8	41,1	40,2	38,6	37,6
Молоко та молочні продукти (в пере-рахунку на молоко)	434,4	322,6	313,4	297,7	300,8
Яйця (штук)	259	179	180	180	181
Риба і рибопродукти	19,8	3,2	3,4	4,5	5,1
Олія	8,4	5,6	6,2	6,4	6,4
Цукор	52,7	34,2	36,4	32,4	33,2

*Складено за даними: Сільське господарство Житомирської області. Статистичний збірник /Держкомстат України, Житомирське обласне управління статистики, - Житомир, 1999. - С. 52.

В Україні у зв'язку з економічною кризою, зниженням обсягів виробництва і погіршенням якості сільськогосподарської продукції споживання основних продуктів харчування в останні роки значно знизилося. Зокрема, в Житомирській області за 1990-1998 рр. спостерігається значне зменшення обсягів душевого споживання за більшістю основних видів продуктів харчування (табл. 1). Найбільше зменшилося споживання риби і рибопродуктів (майже на 3/4), м'яса і м'ясопродуктів (на 42,9 %), цукру (на 37,1 %), молока і молокопродуктів, яєць (майже на 1/3), олії (на 23,8 %).

Міжнародні порівняння показують, що за рівнем забезпечення основними харчовими компонентами Україна суттєво відстає від провідних країн світу, а за показниками зниження життєвого рівня населення, кількості і якості продуктів споживання відноситься до слабобезвинних країн [4]. Для подолання кризової ситуації в найближчі роки необхідно суттєво підвищити виробництво харчових продуктів високої якості. На сучасному етапі часто рівень якості продукції фіксується на стадії продажу чи здачі продукції, коли вже пізно вживати будь-яких заходів щодо його підвищення. Отже, існує потреба визначити основні параметри оцінки якості харчової продукції в ланцюгу "виробництво сільськогосподарської продукції - заготівля - зберігання - переробка - готова харчова продукція".

Оскільки близько двох третин сільськогосподарської продукції є сировиною для харчової промисловості, то від її якості

значною мірою залежить рівень технологічної ефективності відповідних виробництв і якості продуктів харчування. Особливо гостро таке питання постає при розгляді екологічної якості продукції. Сьогодні головним в оцінці є отримання такої сировини, яка дозволяє переробним підприємствам виробляти якісну і економічно вигідну продукцію, а характеристика безпеки продукції зводиться переважно до санітарно-гігієнічних характеристик. Проблема виробництва екологічно чистих продуктів харчування вимагає першочергового вивчення впливу забруднювачів, які надходять з оточуючого середовища.

На жаль, в галузях АПК зараз рідко застосовують устаткування для експрес-аналізу сировини. Помилка оцінки якості сировини така, що призводить до хибної уяви про фактичну її динаміку. Позбавлені чіткості і тому не виключають пересортиці органолептичні методи визначення вгодованості тварин, класифікації овочів та ін. Для досягнення конкурентних ринкових показників необхідно здійснювати постійну оцінку та аналіз показників якості сировини, управління їх використанням внутрішніми та зовнішніми ринковими структурами. Хибною є думка, що для характеристики сировини можна обмежитися одним узагальнюючим показником. При невиправданому звуженні кола облікових показників поза увагою залишаються такі властивості сировинних ресурсів, керуючи якими, можна було б поліпшити кінцеві результати харчових виробництв.

При сучасних масштабах

закупівлі сировини навіть малопомітна зміна їх споживної вартості як результат якості є досить помітною для харчових підприємств та ринку споживання. За рахунок збереження якості сировини в Україні можливо було б одержати додатково 313,4 тис. т цукру-піску, понад 49,7 тис. т рослинної олії, 10,5 тис. т м'яса, 42, 2 тис. т незбираної молочної продукції, 27,3 туб. томатупюре (при наявності в ньому 20% сухих речовин), 2,7 тис. т крохмалю, зекономити 11,9 тис. т картоплі та 16,7 тис. т зерна, використовувани для виробництва спирту [4]. Таким чином, вплив якості сировини на результати харчових виробництв слід брати до уваги не тільки при виборі перспективних напрямів розвитку сільського господарства та обґрунтуванні найкращих способів і строків заготівель, а й при плануванні та підбитті підсумків роботи промисловості. Справитися з таким завданням можна, забезпечивши гнучкість нормативної бази та внутрішньозаводських поточних бізнес-планів, своєчасного коригування їх з урахуванням фактичних показників сировинних ресурсів, які надійшли.

Велику роль у забезпеченні високої якості продукції відіграє технічний та технологічний рівень переробних підприємств. Технічний потенціал харчової промисловості нижчий, ніж більшості інших галузей. Тут поширені засоби праці застарілої конструкції, відчувається нестача ефективних допоміжних матеріалів. В останні роки у харчовій промисловості перевага надається модернізації існуючих конструкцій засобів праці та технологій, до того ж на вдосконалення останніх

витрачається лише 28,4% всіх капіталовкладень у технічний прогрес.

Особливої актуальності набуває питання підвищення якості продукції на харчових підприємствах, які знаходяться в зоні, яка постраждала внаслідок аварії на Чорнобильській атомній електростанції. Не секрет, що продукція цих підприємств не завжди користується попитом на внутрішньому і зовнішньому ринку, внаслідок побоювань потенційних споживачів щодо підвищеного вмісту в ній радіонуклідів. Разом з тим є підприємства, де знайшли сучасний оригінальний підхід до підвищення якості продукції. Так, керівництво акціонерного товариства відкритого типу

“Овруцький молочноконсервний комбінат” стратегічним вектором розвитку у 1998 році обрало інтеграцію з лабораторією гігієни харчування Українського науково-гігієнічного центру МОЗ України. Це дало змогу апробувати новий оригінальний метод дезактивації молока з використанням системи очистки молока МАГ-СЕР, часток РА-103, яка запропонована фірмою “Селентек” (США). Для остаточного вирішення питання щодо використання цієї системи проводяться комплексні гігієнічні та медико-біологічні дослідження як самого сорбенту, так і молока, профільтованого із застосуванням цього препарату. Лабораторія комбінату завдяки здійсненню проекту з МАГАТЕ оснащена сучасним устаткуванням: ФНТ 770 - багатоканальний низькорівневий апарат для вимірювання слабого рівня (альфа і бета) випромінювання у зразках діаметром 60 мм; НОМАД

ПЛЮС - фірми ОРТЕК (США) використовується для вимірювання вмісту Cs-137 від 0,7 Бк/л і вище. Все устаткування має програмне комп'ютерне забезпечення. За проектом МАГАТЕ лабораторія комбінату отримала необхідні реактиви, устаткування, посуд для здійснення фосфатного методу визначення Sr90 (Стронцію 90).

АТВТ "Овруцький молочноконсервний комбінат" розташований на забрудненій території внаслідок аварії на ЧАЕС (3 зона), а надходження сировини відбувається з таких забруднених районів: Овруцького, Народицького (2 зона), Олевського, Лугинського. Тому вся сировина, яка надходить на комбінат, проходить не вибірковий, а повний (100 %) контроль. В разі необхідності, сировина з перевищеним вмістом радіонуклідів, проходить дезактивацію в системі МАГ-СЕП. На готову продукцію комбінату видається радіологічний сертифікат. При цьому користуються Державними гігієнічними нормативами "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs 137, Sr 90 у продуктах харчування та питній воді" [1]. За 1998-1999 роки в лабораторії комбінату проведено майже сім тисяч гама спектрометричних досліджень сировини і готової продукції.

Досить суттєвим показником порівняно з показниками молокопереробних підприємств області є використання виробничих потужностей. На комбінаті він становив в 1999 р. - 35 % (12 % у 1995 р.), проти 7-17 % в інших підприємствах області. У 1999 р. підписано контракт з американською фірмою на поставку 800 туб молочних консервів. На упаковці

консервів, дизайн яких запропонували американські колеги, вказано, що продукція пройшла радіоактивний контроль, а в технології застосовано систему дезактивації фірми "Селентек". Лабораторія комбінату отримала замовлення на радіологічне обстеження сировини і готової продукції чотирьох підприємств Коростенського, Овруцького, Ємільчинського районів. У перспективі планується створення на базі лабораторії комбінату міжрайонного сертифікаційного радіологічного центру, який буде оснащено сучасним устаткуванням за проектом з МАГАТЕ.

Керівництву підприємства вдалося повністю розрахуватись з боргами по заробітній платі, з'явилась можливість включити у свою структуру молокопереробні підприємства сусідніх районів, розпочати оновлення устаткування.

Курс на інтеграцію науки і виробництва взяв відомий далеко за межами області якістю своєї продукції Житомирський лікеро-горілчаний завод. Зокрема, в лабораторії підприємства з 1986 року у співпраці з науково-дослідним інститутом спиртової і лікеро-горілчаної промисловості, з НДІ харчових і хімічних технологій, Українським науково-дослідним інститутом хмелярства розроблено рецептуру оздоровчого бальзаму із застосуванням лікарських рослин Полісся. Попередні дослідження показали, що за показниками корисності бальзам не поступатиметься іншим відомим бальзамам. Отримати дозвіл на розробку оздоровчого напою підприємству допомогло

багаторазове визнання якості його продукції, яке підтверджується численними вітчизняними і закордонними відзнаками. Можливість виробництва бальзаму і фітодобавок до лікєро-горілочної продукції, які виводять радіоактивні речовини з організму людини, дасть змогу підприємству значно розширити свій ринок, в тому числі і міжнародний, збуту продукції та залучити іноземні інвестиції.

Житомирська область характеризується значною питомою вагою харчової галузі в структурі промисловості. За останні роки на частку харчової промисловості припало 30,8 % загального обсягу виробленої промислової продукції області [3]. Тому управління якістю харчових продуктів повинно розглядатись як на рівні харчових підприємств, так і на рівні регіону. Однією з цілей управління якістю продукції повинно бути зміщення акценту контролю з післявиробничої перевірки на попередню і виробничу планування і аналіз.

Однією з важливих проблем є

включення адекватних екологічних показників якості продукції в нормативно-правову документацію. Можливість такого включення відкривається Законом України про якість харчових продуктів. Але включення економічних характеристик в систему показників якості є дискусійним, а екологічні показники включають тільки проблеми охорони навколишнього середовища і збереження генофонду, які самі по собі є декларативними [2].

Для підвищення якості продукції необхідно шукати нетрадиційні шляхи. У цьому плані перспективно використовувати міжгосподарську інтеграцію, створення систем "наука - виробництво". Потрібно пам'ятати, що застосування ринкових регуляторів якості, переоснащення підприємств АПК автоматично проблему якості не вирішує. Інтенсифікація виробництва в АПК вклинюється у природні біологічні процеси, вносить сильнодіючі хімічні та фізичні засоби. Все це потребує адекватної методології і технології управління якістю продукції.

Література

1. Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs137 і Sr90 у продуктах харчування та питній воді. (ДР-97) / М-во охорони здоров'я України; Нац. комісія з радіаційного захисту населення України. - К., 1997. - 11 с.

2. Зыков Ю.А., Матвеев Л.А. Ориентация хозяйственного механизма на повышение качества продукции. - М. : Экономика, 1986. - 218 с.

3. Промисловість Житомирської області / Держкомстат України; Житомир. обл. упр. статистики. Житомир, 1999. - 64 с.

4. Царенко А.М. Экономические проблемы производства экологически чистой агропромышленной продукции (теория и практика) / Под ред. П.П. Боршевского. - К.: Аграр. наука, 1998. - 252 с.